Iginio Massari The Sweetman, come sono "zuccherosi" i baci di dama

massari-3-f6e04587

BACI DI DAMA

Ingredienti
200 gr di burro morbido ancora plastico
100 gr di nocciole leggermente tostate
100 gr di mandorle bianche
200 gr di zucchero di canna
200 gr di farina di grano tenero tipo 0
1 baccello di vaniglia
200 gr di cioccolato fondente in temperata o vasetto di nocciolata

Preparazione
Macinare finemente nocciole e mandorle insieme allo zucchero. Unirvi burro e vaniglia e quando la massa sarà omogenea, incorporare la farina lavorando quel tanto che basta perchè venga assorbita. Una volta creata la pasta frolla, metterla a riposo in frigorifero per almeno due ore. Quando l'impasto sarà pronto, ricavare una serie di palline di circa 7 gr cad. e infornare a 160°C per 20 minuti circa, senza vapore.

Composizione
Una volta fredde, unire le mezze sfere tra loro con il cioccolato fondente temperato.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**